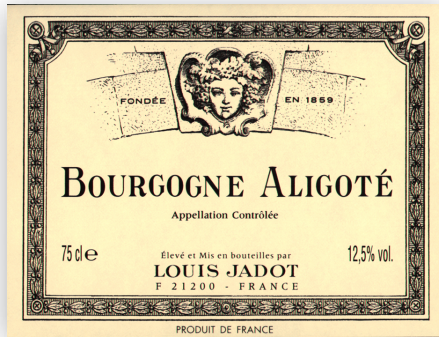
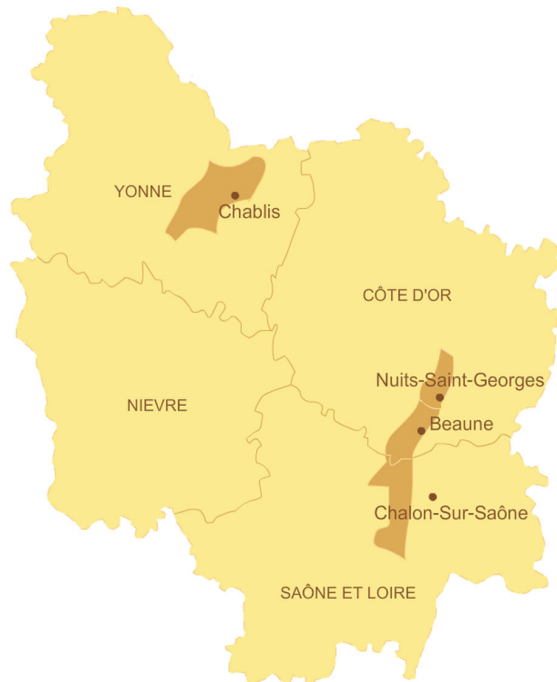


BOURGOGNE ALIGOTÉ



Bourgogne
Appellation Régionale
Blanc
100% Aligoté



Situation

Le Bourgogne Aligoté est une appellation Régionale. Il est produit dans toute la Bourgogne délimitée (Côte d'Or, Yonne, Saône et Loire et arrondissement de Villefranche sur Saône). Le plant Aligoté représente 3% des surfaces plantées en AOC Bourgogne. Il progresse légèrement chaque année.

Caractéristiques

Le Bourgogne Aligoté de la Maison Louis Jadot vient principalement de Magny les Villers et Pernand Vergelesses, ses terres de prédilection, qui lui assurent la typicité la plus régulière.

Vinification

Le Bourgogne Aligoté de la Maison Louis Jadot est vinifié en cuves inox et mis en bouteilles au printemps suivant pour garder toute sa fraîcheur et tout son fruit.

Dégustation / Accords mets-vin

Notre Bourgogne Aligoté est un vin blanc léger de couleur or blanc à forts reflets verts. Son parfum frais et franc rappelle le raisin, la pomme verte et le citron. A la dégustation, sa vivacité et sa dominante acidulée sont bien complétées par une souplesse discrète mais suffisante. Il laisse une persistance aromatique agréable, d'une belle finesse.

La vivacité de ce vin est bien appréciée lorsqu'il est servi assez frais, soit environ 9-10°C. Il conviendra à l'accompagnement de mets ou préparations soit un peu salées ou épicées, soit un peu grasses, car ses saveurs sont en partie effacées par la fraîcheur du vin. Quelques suggestions : charcuterie, friture de poisson, andouillette, fruits de mer, fromages salés ou secs (chèvres).

Le Bourgogne Aligoté associé à la crème de cassis constitue le véritable « Kir ».

Conservation

Il pourra se garder 3-4 ans mais sa première fraîcheur est plus appréciable.